

雪ん子寿司



■ 説明

平成24年度伝承料理講習会より

■ 材料と分量

<1人分>

- ・乾椎茸(小).....4枚
- ・大根(スライス)...4枚
- ・酢飯.....110g
- ・大葉.....2枚
- ・わさび.....少々

■ 手順

1.

椎茸は水炊きし、やわらかくなったら味をつける。

2.

スライスした大根は、塩漬けにしてから甘酢につける。
(塩・甘酢は分量外)
(甘酢割合...酢：砂糖 1：1＋醤油少々)

3.



酢飯は4等分に分けて成形しておく。

4.

縦1/2に切った大葉の上に酢飯を乗せ、わさびを付けて、椎茸、大根をかぶせる。